



APPROCHE PAR LES RISQUES - TACCP ET VACCP

- Permettre aux salariés de s'appropriier les outils de gestion du risque de fraude alimentaire et de la lutte contre les actes de malveillances, de l'identification à la planification des activités à mettre en oeuvre et conduites à tenir, à travers différents scénarios et études de cas
- Inculquer une culture « sécurité des aliments » spécifique à l'entreprise

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, le stagiaire aura acquis de nouvelles compétences et sera en mesure de:

- Comprendre la notion de fraude et de malveillance et de citer les principales causes de fraude ou de malveillance spécifiques à l'entreprise
- Comprendre les mécanismes d'apparition d'une fraude ou d'un acte de malveillance
- Savoir appliquer les instructions propres à l'entreprise (livret d'accueil, procédure réception...) afin de détecter tout manquement
- Déclarer toute non-conformité à son responsable en cas de situation à risque (contrôle produit, comportement anormal)

CONTENU DE LA FORMATION

- Sensibilisation des participants sur l'importance d'une bonne maîtrise des règles de contrôle, communication ascendante des événements, les conséquences éventuelles pour ses clients et pour l'entreprise
- Partie 1 : apprentissage de 2 heures, apport théorique.
 - Situation et contexte en matière de vulnérabilité (1/2 heure)
 - La mise en oeuvre des études de vulnérabilité au travers des analyses réalisées en interne (1/2 heure)
 - Mes outils d'identification des défauts et des dysfonctionnements (1/2 heure)
 - Mon rôle de lanceur d'alerte et mes responsabilités (1/2 heure)
- Partie 2 : travaux dirigés en sous-groupes. Exercices d'appropriation des concepts et enseignement théorique. Durée : 1 heure
 - Etude de cas food fraude avec un chef de groupe de l'équipe achat et réception
 - Etude de cas food defence avec un chef de groupe de l'équipe production et maintenance.
- Retour des résultats des études de cas par un rapporteur. Echanges et discussions. Durée : ½ heure

DUREE :

Durée de 3h30 par groupe
7 heures au total pour
l'ensemble des collaborateurs

MODALITES D'ORGANISATION :

09h00 – 12h30 Groupe 1 (13-14 personnes maximum)
14h00 – 17h30 Groupe 2 (13-14 personnes maximum)
Sous-groupes de 6-7 personnes pour les TD

LIEU DE LA FORMATION :

Sur site

TARIFS

1100 € HT par journée
Temps de recueil des données,
préparation des outils
pédagogiques et des études de
cas estimé à ½ jour

CONTACT



+33(0)7 70 21 46 92

✉ christian.piat@cerexagro.fr

53, Chemin de Bussière
01140 SAINT-DIDIER-SUR-CHALARONNE (France)



<http://cerexagro.fr/>

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Livret stagiaire
- Exposés interactifs.
- Exercices en sous-groupe sous format TD ou Travaux Dirigés

PROFIL DU OU DES FORMATEUR(S)

Christian PIAT, Ingénieur IAA. Consultant, Formateur et Auditeur confirmé selon les référentiels de certification en Sécurité des Denrées Alimentaires (ISO22000, FSSC 22000, IFS Food) et systèmes de management qualité, santé sécurité au travail et environnement : ISO 9001, 14001, 45001.

MODALITES D'EVALUATION

- Quizz d'auto-évaluation en début et fin de formation
- Séances de TD dédoublées avec restitution en fin de formation
- Evaluation des acquis et du vécu de la formation en fin de stage

MOYENS TECHNIQUES

Salle mise à disposition par l'entreprise de supports de travail (tableau papier, papier blanc...)
Un livret stagiaire à usage interne sera fourni en version électronique PDF pour impression aux participants.
Vidéo projecteur fourni par le formateur si besoin.

NIVEAU / PREREQUIS :

Connaissance du module de formation de base pour tout nouvel arrivant. Aucun prérequis sur les analyses de risques.

PUBLIC VISE :

Personnel impliqué dans les décisions relatives aux matières achetées et personnel au contact des matières premières, des semi finis et des produits finis
Personnel salarié de l'entreprise en lien avec les secteurs d'activités suivants : production, gestion des stocks, achats et maintenance. Membre de l'équipe Food Defense et Food Fraude



Pour les personnes en situation de handicap, merci de nous solliciter pour les aménagements éventuels à prévoir

CX.01.02 Edo2
APPROCHE PAR LES
RISQUES TACCP VACCP
Version 17/02/2021

**Cerex Agro SARL au capital de 1000€ - SIREN (SIRET) 841 981 509 (00026) - code APE 7022 Z
RCS : 841 981 509 R.C.S. Bourg-en-Bresse - n° de TVA Intracommunautaire : FR 34 841 981 509
Siège Social : 53 Chemin de Bussière 01140 SAINT DIDIER SUR CHALARONNE (France)
Numéro de déclaration d'activité : 84010269201**